

ENTREPRISE : ANDRIEUX CHARCUTERIE & SALAISONS Depuis 1949						NOM PRENOM SALARIE :					
						DESIGNATION PRODUITS		poids	tarif ttc	Qtité	Total
Réf	Désignation produit	poids	tarif ttc	Qtité	Total	1	<i>Filet mignon barq x 2</i>	0,9	15,60 €		
	PRODUITS CUITS	unité				3	<i>Rôti avec os echine</i>	1,5	10,60 €		
112	Jambon cuit sup DDX10tr	0,5	8,50 €			6	<i>Rôti os filet 1,5kg</i>	1,5	10,80 €		
145	Jambon cuit sup DD X 4tr	0,2	3,60 €			9	<i>""""assaisonné 1,5kg</i>	1,5	12,20 €		
113	Jambon cuit sup AC X6 tr	0,3	5,30 €			11	<i>Rôti DOC filet nat 1,5kg</i>	1,5	12,40 €		
117	roti de porc cuit x 4 tr	0,2	4,00 €			12	<i>Côtes de porc échinex6</i>	0,96	7,30 €		
120	Jambonneau cuit	0,3	6,40 €			13	<i>Côtes échine x 10</i>	1,6	11,90 €		
124	Poitrine farcie x 4 tr	0,2	3,70 €			14	<i>Côtes de porc échine x3kg</i>	3	22,00 €		
129	Tête roulée x 4 tr	0,2	3,70 €			15	<i>Côtes de porc filet x 6</i>	0,9	7,30 €		
131	Saucisson ail sup x800g	0,8	7,40 €			16	<i>Côtes de porc filet x 10</i>	1,5	11,90 €		
133	Saucisson ail sup x400g	0,4	3,80 €			17	<i>Côtes de porc filet x 3kg</i>	3	22,00 €		
135	Andouillettes pur porc/8	1,12	10,30 €			18	<i>Rouelle de porc x 1kg</i>	1	7,50 €		
136	Andouillettes pur porc/4	0,5	5,50 €			30	<i>Ventrèche sans os x10</i>	1	8,65 €		
139	Boudins noirs /4	0,4	3,50 €			31	<i>Ventrèche sans os x20</i>	2	17,50 €		
140	Boudins noirs /10	1,2	9,50 €			32	<i>Ventrèche sans os x 30</i>	3	25,80 €		
142	Boudins chataignes/4	0,4	4,00 €			33	<i>Grillades jambon x 10</i>	1,6	15,30 €		
143	Boudins chataignes/10	1,2	9,50 €			35	<i>Sauté de porc x 800g</i>	0,8	7,40 €		
160	Pâté de campagne kg	1	7,00 €			PRODUITS SECS					
161	Pâté campagne 600g	0,6	5,20 €			49	<i>Jambon sec os 7 mois</i>	6,5	62,20 €		
162	Pâté campagne 200g	0,2	2,50 €			50	<i>Jambon cru avec os</i>	5,8	46,00 €		
164	Pâté aux châtaignes 600g	0,6	5,70 €			53	<i>Jambon sec DOC 9 mois</i>	6,3	82,00 €		
165	Pâté aux châtaignes 200g	0,2	2,60 €			55	<i>Jambon sec DOC 7 mois</i>	6	75,00 €		
170	Pâte de tête persillé 600g	0,6	4,80 €			56	<i>1/2 Jambon sec DOC</i>	2,9	37,00 €		
171	Paté de tête persillé 200g	0,2	2,50 €			57	<i>1/4 Jambon sec DOC</i>	1,1	15,00 €		
172	Rillette pur porc 1kg	1	9,50 €			65	<i>Jambon sec tranché x 4tr</i>	0,1	2,50 €		
173	Rillette pur porc 600g	0,6	6,00 €			70	<i>Saucisson sec pur porc</i>	0,2	3,70 €		
174	Rillette pur porc	0,2	2,50 €			71	<i>Saucisson sec noisette</i>	0,2	3,85 €		
176	Grillons charentais 1kg	1	9,60 €			72	<i>Saucisse sèche droite</i>	0,22	4,20 €		
177	Grillons charentais 600g	0,6	6,30 €			74	<i>Saucisson sec sanglier</i>	0,2	4,00 €		
178	Grillons charentais	0,2	2,60 €			75	<i>Saucisson sec chèvre</i>	0,2	3,85 €		
180	Grillons limousins 180g	0,18	3,30 €			PRODUITS SAUCISSERIE					
184	Tripes vin blanc 500g	0,5	5,35 €			220	<i>Chipolatas x8</i>	0,6	5,60 €		
186	Tripes tomate 500g	0,5	5,35 €			221	<i>Chipolatas x 20</i>	1,5	11,50 €		
189	Fromage de tête200g	0,2	3,00 €			222	<i>Chipolatas x 40</i>	3	26,00 €		
PRODUITS SALES						223	<i>Chilos cocktail (0,5kg)</i>	0,5	5,40 €		
90	Jambonneau salé 1,1kg	1,1	7,80 €			225	<i>Chipolatas herbes x 8</i>	0,6	5,60 €		
92	Plat de côtes salé 1kg	1	7,90 €			226	<i>Chipolatas herbes x 20</i>	1,5	13,50 €		
94	Palette salée 1kg	1	8,80 €			227	<i>Chipolatas herbes x 40</i>	3	26,00 €		
95	Andouille x 500g	0,5	4,80 €			228	<i>Ch.herbes cocktail (0,5kg)</i>	0,5	5,40 €		
						229	<i>Merguez bœuf x 8</i>	0,6	5,60 €		
						230	<i>Merguez bœuf x 20</i>	1,5	13,50 €		
260	Pâté campagne	0,18	5,00 €			231	<i>Merguez bœuf x 40</i>	3	26,00 €		
261	Pâté Châtaignes	0,18	6,00 €			232	<i>Merguez cocktail (0,5kg)</i>	0,5	5,40 €		
262	Rillette pur porc	0,18	6,00 €			234	<i>sauc toulouse x 6</i>	0,75	6,40 €		
263	Grillon Limousin	0,18	7,00 €			235	<i>sauc toulouse x 12</i>	1,5	11,70 €		
264	Boudin Châtaigne(tartiner)	0,18	6,00 €			237	<i>sauc toulouse brasse</i>	0,6	5,20 €		
265	Grillon Charentais	0,18	6,00 €			238	<i>Chair à saucisse x 400gr</i>	0,4	3,20 €		
						239	<i>Chair à saucisse x 1kg</i>	1	7,20 €		
						240	<i>Farce à tomates x 400gr</i>	0,4	3,40 €		
						241	<i>Farce à tomates x 1kg</i>	1	7,40 €		
SOUS TOTAL 1						SOUS TOTAL 2					
						TOTAL					